

Manager's Corner

Tarjetas de puntuación de calidad

COORDINADOR DEL PROYECTO

Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

DIRECTOR EJECUTIVO

Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH



NUTRITION



OPERATIONS



ADMINISTRATION



COMMUNICATIONS/
MARKETING

Institute of Child Nutrition

The University of Mississippi

El Institute of Child Nutrition fue autorizado por el Congreso en 1989 y establecido en 1990 en The University of Mississippi en Oxford y es operado en colaboración con The University of Southern Mississippi en Hattiesburg. El instituto opera bajo de un convenio de subvención con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Food and Nutrition Service.

PROPÓSITO

Mejorar la operación de los programas de nutrición infantil a través de la investigación, educación y capacitación y de la disseminación de información.

VISIÓN

Encabezar a la nación al proporcionar investigaciones, educación y recursos para promover la excelencia en los programas de nutrición infantil.

MISIÓN

Proporcionar información relevante basadas en investigaciones y servicios que promueven la mejoría continua de los programas de nutrición infantil.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU, Food and Nutrition Service a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de los EE.UU, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del gobierno de los EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2020, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:

Institute of Child Nutrition. (2020). *Recursos del gerente: Tarjetas de puntuación de calidad*. University, MS: Author.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para más información, por favor comuníquese con helpdesk@theicn.org.

Febrero 18, 2020

Índice

Estándares profesionales.....	1
Introducción.....	1
Descripción general de la lección.....	2
Preguntas para el personal	2
Actividad: Evalúe un panqué de arándanos	4
Referencias	6

Estándares profesionales

Servir Alimentos – 2200

El empleado será capaz de servir porciones de alimentos en una manera correcta y eficaz para cumplir todos los requisitos del patrón de comidas escolares del USDA y promover la selección de alimentos saludables, incluyendo aquellos para las dietas especiales.

2230 – Mantener la calidad alimenticia y la apariencia
Servir alimentos para mantener los estándares de calidad y apariencia.

Introducción

Recursos del gerente: Tarjetas de puntuación de calidad está diseñado para empoderar gerentes a usar la capacitación de su personal. Cada lección dura máximo 15 minutos. Esta lección contiene:

- Objetivos de aprendizaje
- Enunciado explicando la importancia del tema
- Lista de materiales
- Instrucciones sobre cómo presentar la información
- Preguntas para el personal
- Una actividad para fortalecer o refrescar el conocimiento del personal

Descripción general de la lección

Instrucciones para la lección:

- Repase el objetivo de la lección y la información del contexto.
- Repase la razón por la cual la lección es importante.
- Cuestione al personal las preguntas.
- Facilite la actividad descrita.
- Aporte tiempo para que el personal haga preguntas.

Objetivo: Identificar las normas para un producto de calidad utilizando una tarjeta de puntuación de calidad.

Información contextual: La calidad es lograda por las medidas tomadas durante cada paso del proceso de preparación y servicio. Antes que pueda lograr tener calidad en la preparación y servicio de comidas, tendrá que determinar las normas de calidad dentro su operación. Las tarjetas de puntuación de calidad proveen normas de calidad que usted debería aspirar a alcanzar cuando se decide cómo el elemento de comida se debería ver y degustar.

¿Por qué es importante? Las normas de calidad y evaluación de productos son aspectos de nutrición y comida, y servicio al cliente. Las normas de calidad de comida son características que son aceptables al consumidor. Esto incluye factores como apariencia (tamaño, forma, y color), textura o consistencia, y sabor y sazónamiento. Es importante tener normas de calidad al nivel del distrito identificadas de antemano.

Preguntas para el personal

- **¿Cuáles son algunas maneras de evaluar las calidades de comidas?**

Respuesta: Algunas maneras de evaluar la calidad de comida es revisando el producto final de su apariencia, degustación adecuado de sabor antes de servir, y utilizando una tarjeta de puntuación de calidad.

- **¿Son algunas normas de calidad más importantes que otras?**

Respuesta: Es difícil identificar qué normas de calidad son más importantes que otras. El programa, trabajo, y normas de seguridad alimenticia nunca debería ser comprometidos bajo ninguna circunstancia.

- **¿Cuándo es apropiado desviarse de una norma de calidad?**

Respuesta: En rara ocasión, desviaciones de las normas de calidad podrán ocurrir en una operación. El procedimiento operativo estándar y la capacitación del personal son elementos esenciales que aseguran normas de calidad que son mantenidas en la operación. Es importante identificar la norma de calidad y qué podría permitir que un producto bajo la norma sea servido.

- **¿Cuáles son algunas características de un producto de calidad para un panqué de arándano de grano integral?**

Respuesta: Cosas para considerar cuando estén evaluando la calidad de un panqué de arándano incluyen:

- Apariencia: El color es un café dorado a claro parejo
- Aroma: Tan acogedor que estudiantes no pueden esperar ver a qué comida pertenece.
- Textura: Miga es mojosa pero no seca
- Sabor: Ningún solo sabor es sobre poderoso
- Temperatura: Detener la temperatura caliente conforme a las normas de seguridad alimenticia. Esta característica tal vez no será necesaria para un panqué de arándano, pero es una característica a considerar.
- Aceptabilidad en general: A recibido alta aceptación durante degustación de sabor de estudiantes.

Tenga en cuenta: Las respuestas dadas son solo ejemplos y no son una lista inclusiva de todas las respuestas posibles

Actividad: Evalúe un panqué de arándanos

Materiales de la actividad incluidos en este documento:

- **Tarjeta de puntuación de calidad para Panes Rápidos**

Materiales provistos por la operación nutricional de la escuela:

- Copias de folletos
- Plumas/Lápices
- Una variedad de muestras de panqué de arándanos
- Pequeños platos, tenedores, y servilletas
- Utensilios para servir

Instrucciones de la actividad:

- Imprime los folletos.
- Distribuye los folletos y plumas/lápices.
- Presente los panqués de arándanos
- Pida al personal que muestre y evalúe las muestras de panqués utilizando la **Tarjeta de Puntuación de Calidad para Panes Rápidos**.
- Pida que el personal comparten las razones por las cuales han evaluado los panqués.
- Hable de las respuestas del personal.
- Motive al personal a que se deshaga de los panqués en una manera adecuada.

Tarjeta de puntuación de calidad panes rápidos

Utilizar tarjetas de puntuación de calidad es una manera excelente para evaluar la calidad de los productos alimenticios. Considere asignar al empleado responsable para preparar el artículo del menú a evaluar el producto final. Una herramienta para asegurar las normas de calidad es una tarjeta de puntuación de calidad. Una tarjeta de puntuación de calidad identifica características de un producto.

Fecha: _____ Nombre de artículo del menú: _____

Preparado orgullosamente por:

Puntuación de calidad por:

Instrucciones: Cuando la comida está lista para servir, use esta tarjeta de puntuación de calidad para evaluar la calidad. Marca **SI** cuando la comida logra la norma y **NO** cuando no lo logra. Marca **NA** (No aplicable) cuando una específica norma de calidad no aplica a la comida siendo evaluada. Utilice la sección **COMENTARIOS** para explicar por qué una comida no logra las normas.

Recuerde, si una comida no logra las normas de calidad, no debería ser colocada en la línea de servicio

Norma de calidad	SI	NO	NA	COMENTARIOS
APARENCIA				
Color es de claro a café dorado parejo.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Los lados son parejos y rectos.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Los panqués tienen la cabeza levemente redonda sin roturas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Los panqués tienen las orillas duras.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Los bísquets tienen la superficie sin elevaciones.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEXTURA O CONSISTENCIA				
La corteza es suave.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
La miga es húmeda, pero no pastosa.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
La textura es pareja sin hoyos o túneles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
El pan se hornea fácilmente sin desmigarse.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR Y SAZONAMIENTO				
El pan sabe fresco.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
El pan es libre de sabores extraños como grasa rancia o sabor agrio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
El sabor es suave y placentero.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA DE SERVICIO				

60 °F–120 °F



Referencias

Institute of Child Nutrition. (2019). *School nutrition STAR: Meal preparation and service instructor's manual*. University, MS: Author.

United States Department of Agriculture. (2015). *Professional standards for school nutrition professionals*. <https://www.fns.usda.gov/school-meals/professional-standards>



The University of Mississippi
School of Applied Sciences

800-321-3054
www.theicn.org